# CARAT

## MANUAL DEL USUARIO




UM_ES

Part No.: 1764180_01

EXPOBAR®

# CONTENIDO



Encontrará notas con información importante en cuadros de texto como los siguientes:

| IMPORTANTE! INFORM. | ¡ADVERTENCIA! INFORM. | More INFORM. | Nota | INFORM. |
|---|---|---|---|---|

## Introducción

Gracias por haber escogido una máquina expendedora de café espresso Carat. ¡Deseamos que la disfrute!

- Lea el manual del usuario antes de usar la máquina.
- Esta guía incluye instrucciones importantes sobre el uso adecuado y seguro de la máquina expendedora.
- Mantenga siempre a mano esta guía para consultas futuras.

## Advertencias

- No sumerja nunca en agua la máquina, el conector o el cable de conexión, ya que existe peligro de electrocución.
- El aparato no se ha concebido para su uso por niños o por personas que tengan disminuidas sus capacidades físicas, sensoriales o mentales, o que no dispongan de la experiencia y los conocimientos suficientes, salvo que sea bajo supervisión o instrucción en el uso del aparato de una persona responsable de su seguridad.
- Si hay niños deben ser vigilados para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- No utilice la máquina si el cable de corriente o el conector están dañados o la máquina se ha caído al suelo.
- Si el cable de corriente está dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante, el servicio técnico o personal cualificado para descartar cualquier peligro.
- Enchufe la máquina en una toma de corriente de seguridad provista de toma a tierra debidamente instalada cuya tensión eléctrica coincida con los datos técnicos de la máquina.

## Precauciones

- No utilice la máquina en exteriores ya que estaría expuesta a condiciones meteorológicas adversas (lluvia, nieve y heladas). La máquina sufre daños a la intemperie.
- No intente abrir la máquina ni repararla de ningún modo. Para evitar peligros, la reparación debe realizarse en un taller técnico, en el Centro de servicio técnico o llevarla a cabo personal cualificado.
- Desenchufe el cable de corriente si no va a usar la máquina durante un largo periodo de tiempo. Para hacerlo, tire del enchufe y no del cable.
- Este electrodoméstico debe colocarse en posición horizontal, en un lugar que pueda resistir los posibles vertidos de agua que puedan producirse.
- Coloque la máquina fuera del alcance de niños.
- Coloque el cable de corriente de modo que nadie pueda tropezar con él. Manténgalo alejado de bordes afilados y de fuentes de calor.
- Los juegos de mangueras nuevas suministrados con este electrodoméstico se incluyen para su utilización, no debiendo reutilizarse los juegos de mangueras ya usadas.
- Este electrodoméstico no debe instalarse en una zona en la que pueda usarse agua a presión.
- Este electrodoméstico no debe lavarse con agua a presión.

## Uso previsto

- Este electrodoméstico se ha concebido para su uso doméstico y en aplicaciones similares tales como:
  - Zonas de cocina para el personal de tiendas.
  - Oficinas y otros ámbitos de trabajo comercial.
  - En instalaciones agrícolas.
  - Por parte de clientes de hoteles, moteles y otros ámbitos de tipo residencial.
  - Casas rurales donde se ofrezca pernoctación y servicio de desayuno.
- Para que el rendimiento de la máquina sea óptimo no deben superarse los siguientes parámetros:
  - Presión de agua de entrada máx. permitida: 800 KPa (8 bares)
  - Presión de agua de entrada mín. permitida: 200 KPa (2 bares)
  - Temperatura de servicio máxima: 40 °C
  - Temperatura de servicio mínima: 10 °C

# Datos y peso

## Grupo Carat 1

| DATOS | GRUPO CARAT MINI 1 | | |
|---|---|---|---|
| | Estándar | Estándar (Turbovaporizador) | Botón táctil (Turbovaporizador) |
| **Lanza vapor** | 2 piezas | 1 pieza | 1 pieza |
| **Salida de agua caliente** | 1 pieza | 1 pieza | 1 pieza |
| **Turbovaporizador** | Ninguna | 1 pieza | 1 pieza |
| **Control electrónico de temperatura** | Sí | | |
| **Modo de espera** | Sí | | |
| **Altura, anchura, profundidad** | 620, 586, 563 mm | | |
| **Volumen de la caldera** | 6 l | | |
| **Alimentación eléctrica** | 230 VCA 50/60 Hz 1 F+N 2.750 W | | |
| **Conexión de agua fría** | Rosca interna de 3/8 pulg. | | |

| MODELO/NOMBRE | PESO |
|---|---|
| **Carat 1GR estándar** | 45 kg |
| **Carat 1GR con turbovaporizador** | 45 kg |
| **Carat 1GR con turbovaporizador y botones táctiles** | 45 kg |

| ACCESORIOS INCLUIDOS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Portafiltros de 14 g con 2 salidas | Portafiltros de 7 g con 1 salida | Tubo flexible de agua | Canasta-filtro | | Junta ciega |
| 1 pieza | 1 pieza | 1 pieza | 7 g x 1 pieza | 14 g x 1 pieza | 1 pieza |

## Datos y peso

### Grupos Carat 2

| DATOS | GRUPOS CARAT 2 | | |
|---|---|---|---|
| | Estándar | Estándar (Turbovaporizador) | Botón táctil (Turbovaporizador) |
| **Lanza vapor** | 2 piezas | 1 pieza | 1 pieza |
| **Salida de agua caliente** | 1 pieza | 1 pieza | 1 pieza |
| **Turbovaporizador** | Ninguna | 1 pieza | 1 pieza |
| **Control electrónico de temperatura** | Sí | | |
| **Modo de espera** | Sí | | |
| **Altura, anchura, profundidad** | 620, 774, 563mm | | |
| **Volumen de la caldera** | 11,5 l | | |
| **Alimentación eléctrica** | Monofásico 230VCA 50/60 Hz 1 F+N 3.250 W<br>Multifásico 380VCA 50/60 Hz 3 F+N 4.750 W | | |
| **Conexión de agua fría** | Rosca interna de 3/8 pulg. | | |

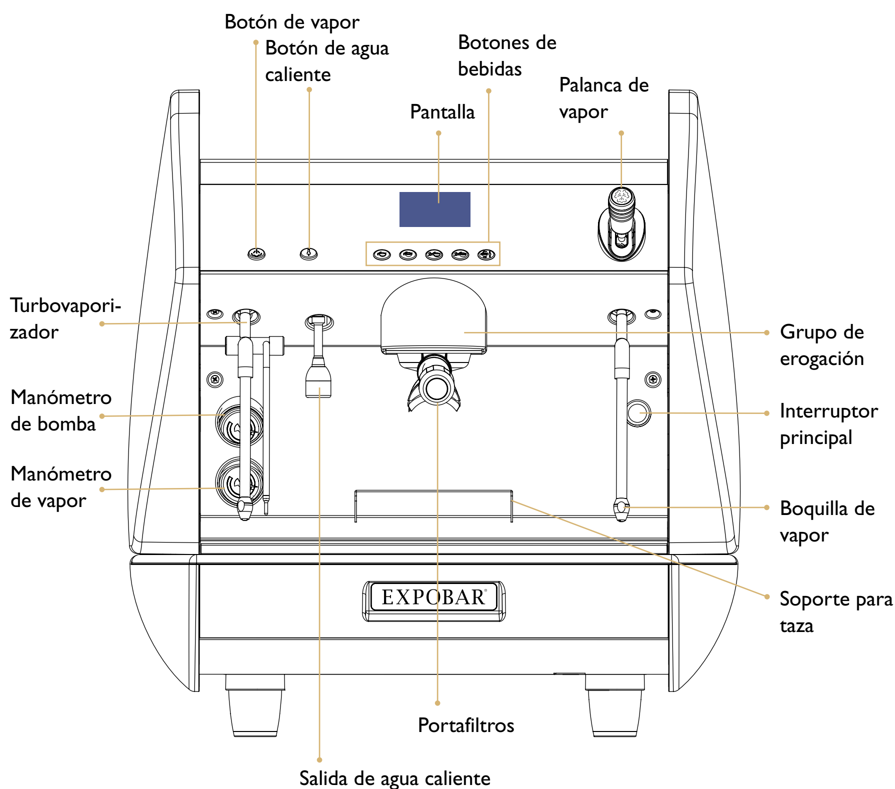
| MODELO/NOMBRE | PESO |
|---|---|
| **Carat 2GR estándar** | 63 kg |
| **Carat 2GR con turbovaporizador** | 63 kg |
| **Carat 2GR con turbovaporizador y botones táctiles** | 63 kg |

| ACCESORIOS INCLUIDOS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Portafiltros de 14 g con 2 salidas | Portafiltros de 7 g con 1 salida | Tubo flexible de agua | Canasta-filtro | | Junta ciega |
| | | | | | |
| 1 pieza | 1 pieza | 1 pieza | 7 g x 1 pieza | 14 g x 1 pieza | 1 pieza |

# VISTA GENERAL DE COMPONENTES

## Vista frontal

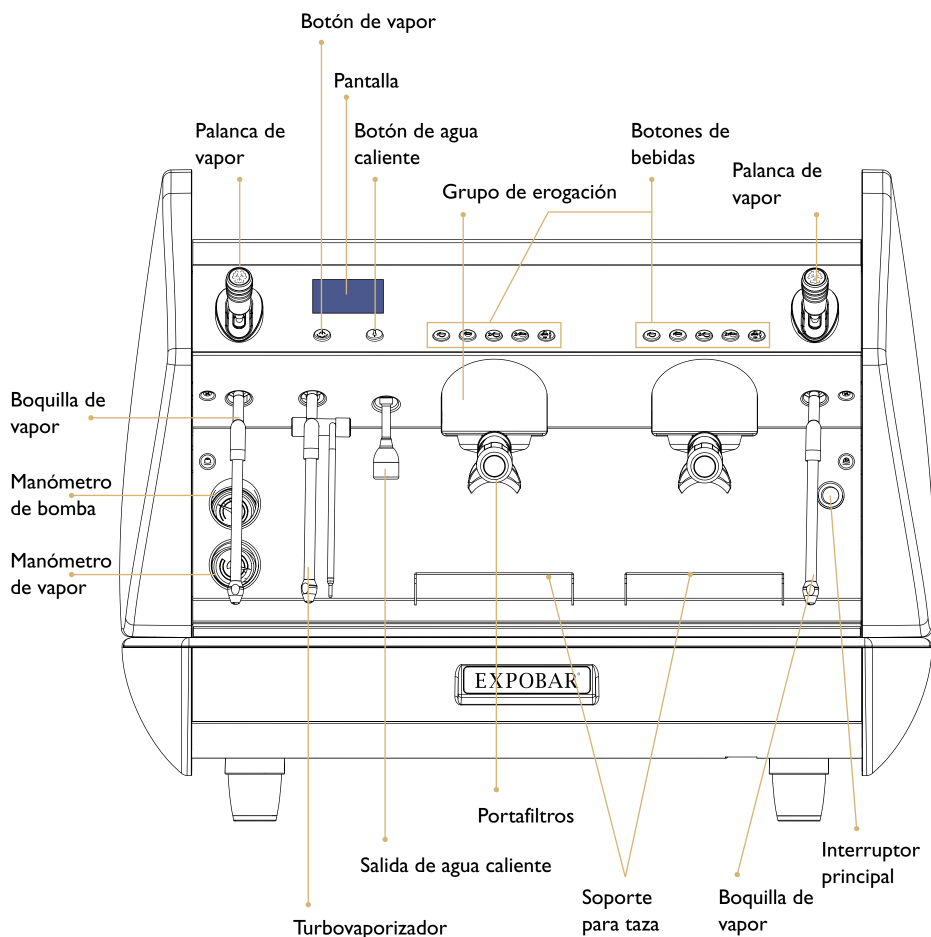
### Grupo Carat 1



# VISTA GENERAL DE COMPONENTES

## Vista frontal

### Grupos Carat 2



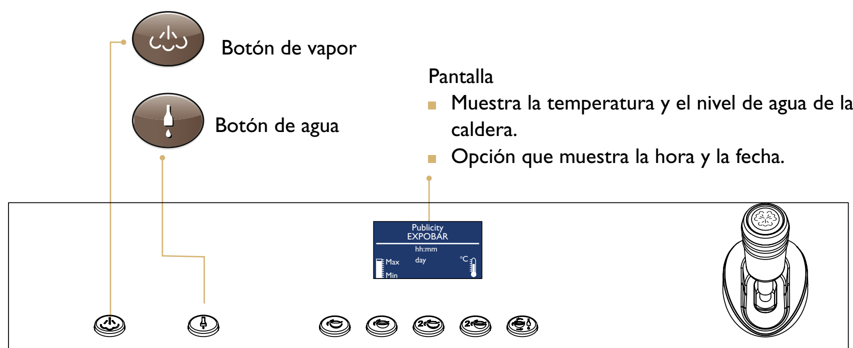
# Panel de control electrónico

## Funciones de los botones

He aquí algunas de las funciones adicionales que ofrece la electrónica:

- Control de volumen de cuatro bebidas espresso diferentes por grupo de erogación.
- Dispensación de agua caliente por tiempos.
- Llenado automático y control de nivel de la caldera.
- Apagado automático del elemento calefactor cuando no hay suficiente agua.
- Supervisión del sistema mediante alarmas.
- Limpieza automática de los grupos de erogación.

El panel de control está programado por defecto con 4 bebidas estándar (que se pueden reprogramar a discreción) y una selección continua. Las primeras cuatro teclas (1 espresso corto, 1 espresso largo, 2 espresso corto, 2 espresso largo) preparan el volumen programado y se detienen automáticamente, y la quinta tecla activa la preparación continua, la cual no se detiene hasta que el usuario no vuelve a pulsar el botón.




 **1 espresso corto**

 **2 espresso corto**

 **1 espresso largo**

 **2 espresso largo**

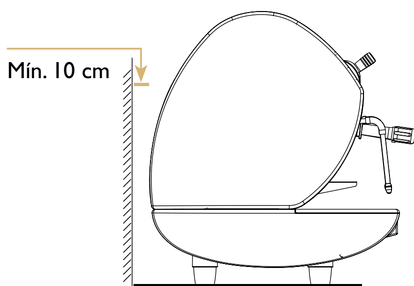


**Continuo**

Dependiendo del tiempo que pulse este botón, hay 3 funciones:

- Menos de 1 segundo, activa el agua caliente para dosificar las infusiones.
- Entre 1 y 8 segundos, activa la dispensación continua de espresso. Para detenerla, vuelva a pulsar el botón.
- Más de 8 segundos, activa el menú de programación. Esto se explica un poco más adelante en la parte de programación.

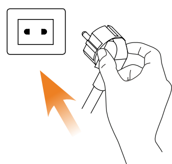
## Emplazamiento




- A la hora de situar la máquina, procure colocarla lo más horizontalmente posible, a fin de que el espresso se reparta uniformemente en las tazas entre los grifos de cada grupo.

| Nota | Asegúrese de que el aire circule bien por detrás de la máquina (10 cm mínimo). |
|---|---|

## Instalación eléctrica



**Grupo 1**

- IMPORTANTE!
  Conecte el enchufe a una toma de pared con conexión a tierra independiente.
  220-230 VCA, 2.750 W, 16 amperios

**Grupo 2**

- El mecanismo de erogación no es reconectable y solo puede conectarlo a la red eléctrica con la tensión que viene especificada en la máquina un técnico autorizado.
- Recomendación: instale en la máquina un interruptor de línea y un interruptor de avería conectado a tierra.

- ¡ADVERTENCIA!
  Haga la conexión a un enchufe trifásico independiente solamente.
  - La máquina debe ir conectada a 380 V con cero y toma de tierra.
  - Utilice fusibles de 10 o 16 amperios.

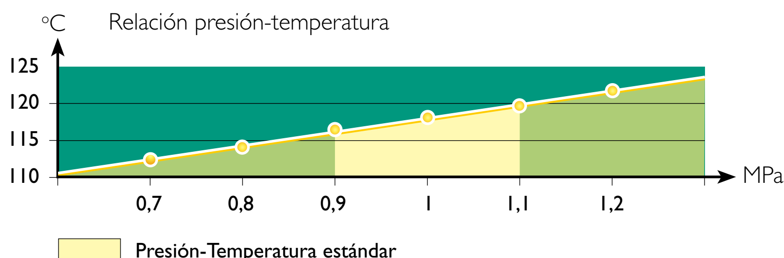
- IMPORTANTE!
  Las instalaciones eléctricas debe realizarlas un electricista autorizado: 380 V 2 N/2.750 W

## Conexión de agua

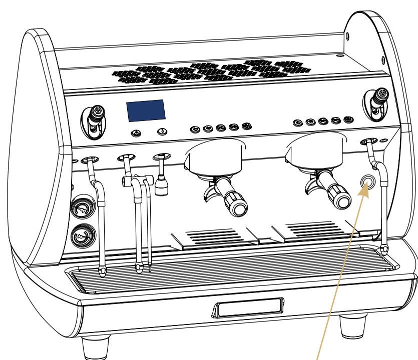
- Utilizando el tubo flexible que acompaña a la máquina, conéctelo a una conexión de tubo macho de 3/8 pulgadas con válvula de corte.
- Es obligatorio colocar un filtro ablandador de agua entre la válvula y la máquina (entre todas las piezas de repuesto, debe tener otro tubo flexible de 50 cm para conectar tanto el filtro ablandador de agua como la válvula).

## Llenado de la caldera

- Al encender la máquina, se llena automáticamente la caldera con agua.
- El manómetro muestra la presión que hay en el interior de la caldera. Existe una relación directa entre la presión y la temperatura de la caldera (consulte la Fig.).

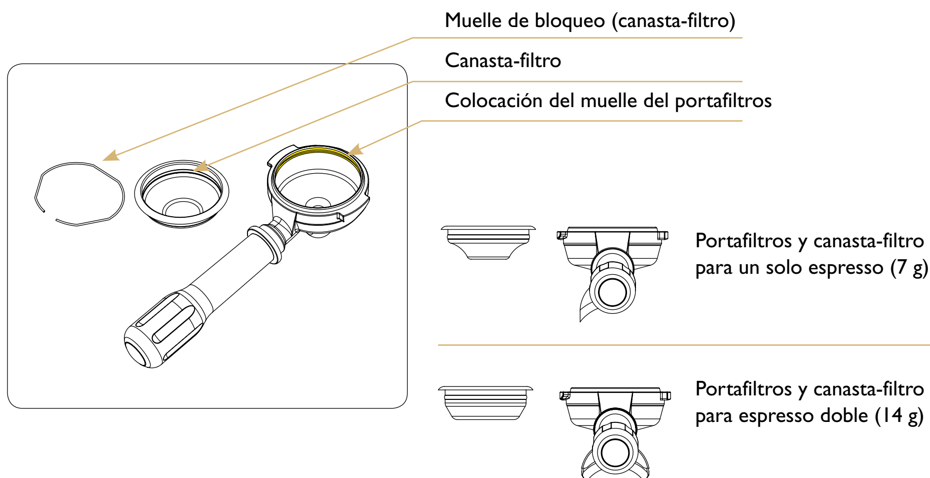



## Primera puesta en marcha

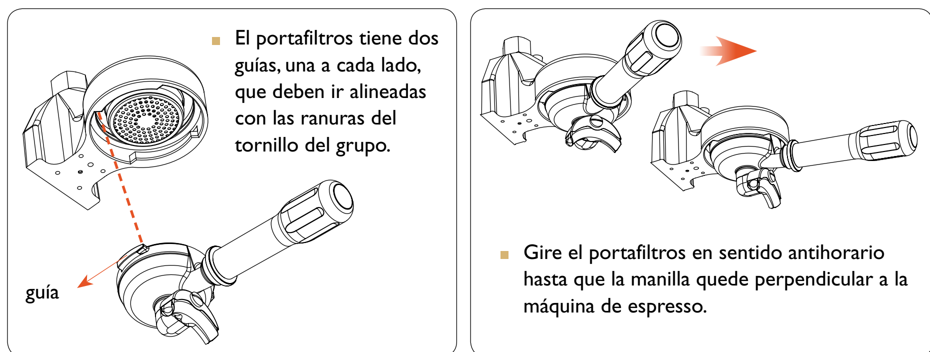



- Abra el suministro externo de agua de la máquina.
- Active el interruptor de encendido.
- Pulse el interruptor de erogación o una selección del panel de control de cada grupo y espere a que el agua empiece a fluir de forma continua por cada uno de ellos. De este modo los intercambiadores de calor de la máquina se llenarán correctamente.
- Gire la palanca de vapor hasta que empiece a salir vapor. Esto permite expulsar el aire restante que pueda haber quedado atrapado en la caldera.
- En la pantalla se indica ahora que la caldera se está calentando. Cuando se apaga, quiere decir que la máquina ha alcanzado la temperatura ideal.
- La máquina está lista para funcionar.

## El conjunto de portafiltros

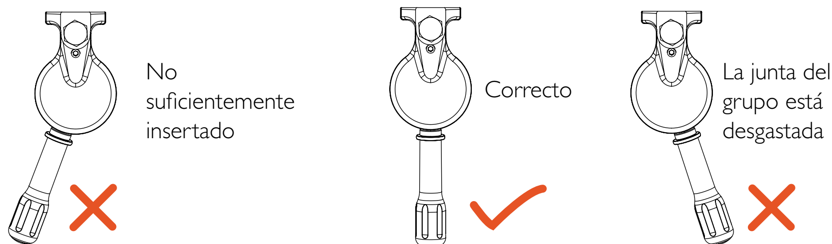



## Cómo acoplar el portafiltros en el cabezal del grupo




- El portafiltros tiene dos guías, una a cada lado, que deben ir alineadas con las ranuras del tornillo del grupo.
- Gire el portafiltros en sentido antihorario hasta que la manilla quede perpendicular a la máquina de espresso.

**Posición correcta del portafiltros en el cabezal del grupo:**

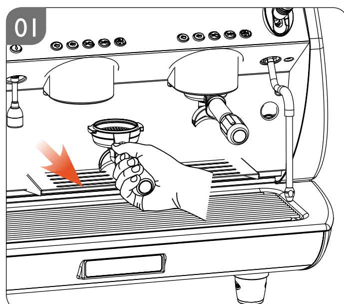


## Preparación de espresso

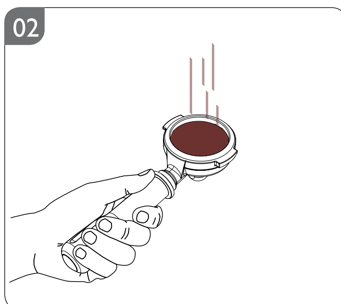


IMPORTANTE!

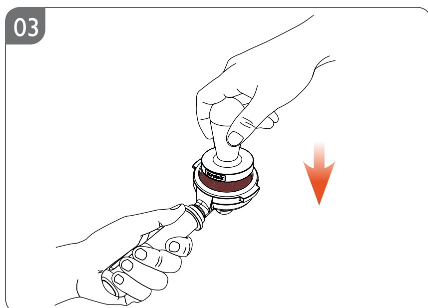
Mantenga siempre el portafiltros insertado en el grupo para mantenerlo caliente. Esto es muy importante para poder mantener la temperatura ideal y para obtener el mejor espresso.



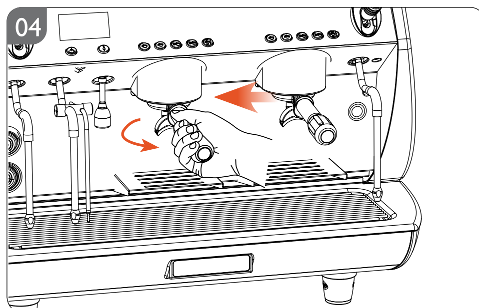

Desbloquee y extraiga el portafiltros del cabezal del grupo.



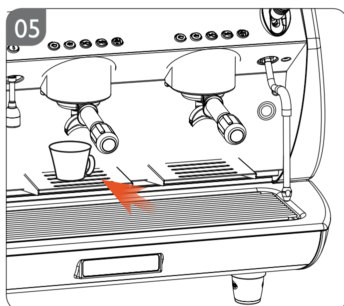

Rellene la canasta-filtro del portafiltros con espresso en polvo (la cantidad puede variar en función del tamaño de la canasta-filtro). Para obtener resultados óptimos, utilice granos de espresso recién molidos.



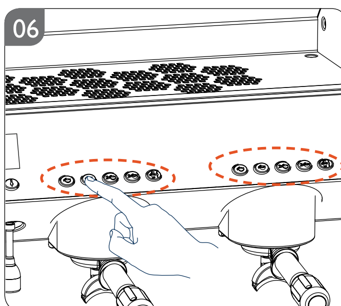

Comprima el café con el apisonador de café (unos 5 kg de presión).




Inserte el portafiltros lleno en el cabezal del grupo y bloquéelo en la posición correcta.

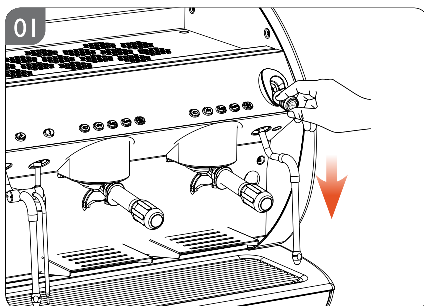



Coloque una o dos tazas debajo de los grifos de salida.

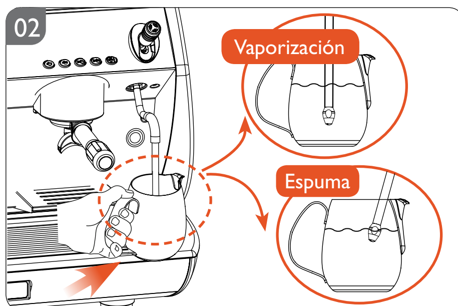



Seleccione la opción deseada en los botones de bebida.

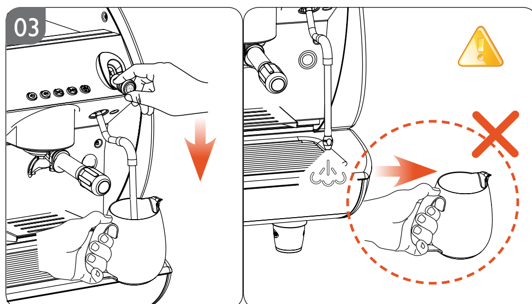
## Cómo vaporizar y espumar leche




▲ Coloque la boquilla de vapor sobre la bandeja de goteo y abra la palanca de vapor unos segundos para expulsar el agua condensada acumulada. Cierre la palanca de vapor cuando solo salga vapor.



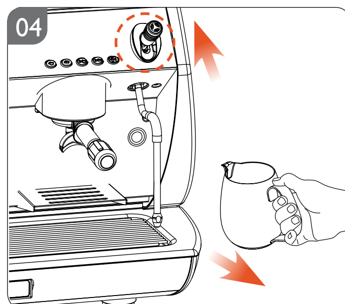

▲ Sumerja la boquilla de vapor en el recipiente del líquido que desee calentar.



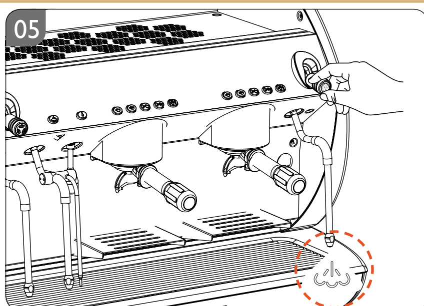

▲ Vuelva a abrir la palanca de vapor para empezar a calentar el líquido.



**¡ADVERTENCIA!**
No extraiga la boquilla de vapor del contenedor de líquidos con la palanca abierta, ya que podría causar quemaduras y lesiones graves.



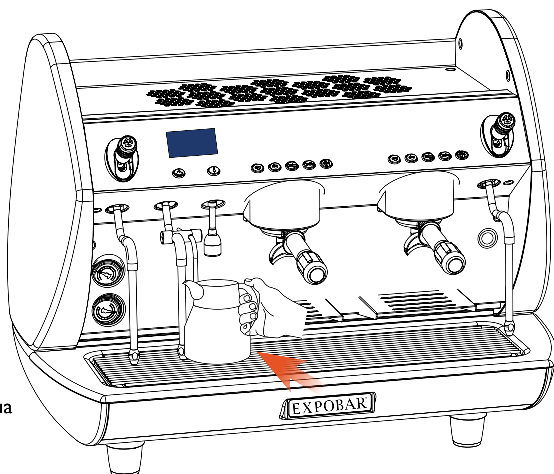

▲ Cuando el líquido alcance la temperatura deseada y el proceso finalice, cierre la palanca de vapor y extraiga el recipiente de líquido.




◄ Una vez finalizado el proceso, coloque la boquilla de vapor sobre la bandeja de goteo y abra la palanca de vapor unos segundos para limpiar los restos de leche y de otros líquidos. Cierre la palanca y limpie la boquilla de vapor por fuera con un paño húmedo.

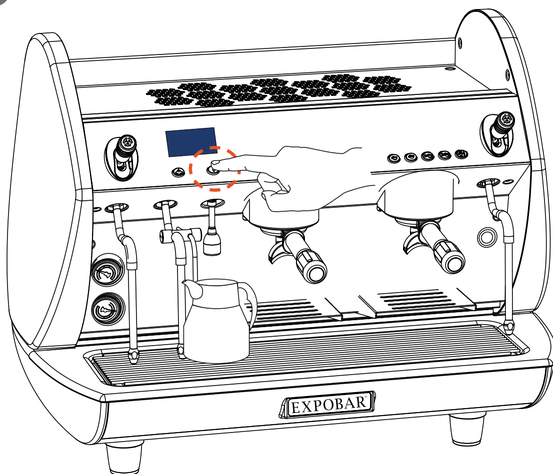
## Cómo dispensar agua caliente

01




- Coloque un recipiente debajo de la salida de agua caliente.

02




- Pulse el botón del agua caliente. Cuando alcance la cantidad deseada, vuelva a pulsarlo para detener la dispensación.

## Limpieza de la máquina de espresso

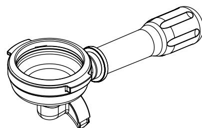


!RECUERDE!

Para obtener un rendimiento óptimo de la máquina, la descalcificación y la limpieza deben realizarse de forma continuada. Apague siempre el interruptor de encendido antes de realizar tareas de limpieza en el exterior.

Todos los componentes externos de la carrocería pueden limpiarse con un paño húmedo. No emplee productos abrasivos o disolventes.

### Limpieza del cabezal del grupo y del portafiltros



- Desbloquee y extraiga el portafiltros del cabezal del grupo.
- Sustituya la canasta-filtro del portafiltros con una de las canastas-filtro o junta de goma suministradas.
- Vierta detergente limpiador de espresso en el portafiltros siguiendo las instrucciones de la etiqueta del detergente para aplicar la cantidad adecuada.
- Bloquee el portafiltros en el cabezal del grupo.
- Active el ciclo automático de limpieza tal y como se indica a continuación. Cuando la máquina funciona a ralentí , pulse simultáneamente los botones  y  . Cuando comience la limpieza, puede soltar los botones y la máquina empezará automáticamente a repetir los ciclos de limpieza 5 veces hasta el final.

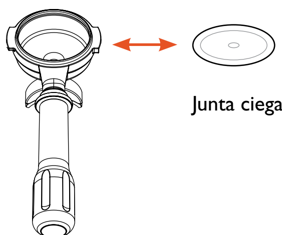


IMPORTANTE!

Una vez finalizado el proceso de limpieza, retire el portafiltros y deje correr agua de nuevo por el grupo para enjuagar todos los restos. Repita el proceso de limpieza, esta vez sin detergente, para eliminar todos los residuos del producto de limpieza. Por último, vuelva a montar la canasta-filtro original en el portafiltros y guarde la canasta ciega en un lugar conveniente.

No manipule el portafiltros durante el proceso de limpieza automática.

- Se recomienda limpiar la membrana del filtro sin detergente todos los días.
- Se recomienda limpiar los grupos con canasta ciega y detergente una vez a la semana.

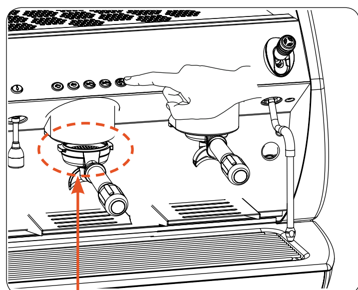


Junta ciega



Detergente para espresso
N.° art. : 1104162

## Limpieza de la junta y del pulverizador



Debe estar suelto

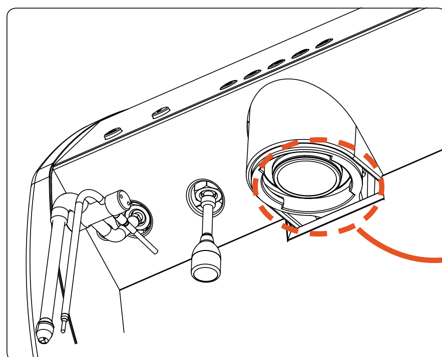
Colocar el portafiltros lleno de café molido en el grupo de erogación hace que se acumulen residuos en la superficie de cierre. Cuando la cantidad de residuos es excesiva, puede impedir el cierre adecuado entre el portafiltros y el cabezal del grupo. Además, estos residuos pueden llegar incluso a bloquear la dispensación de agua a través del cabezal del grupo.

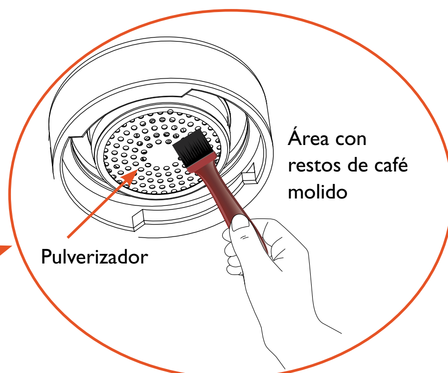
Para evitar esto, realice la siguiente limpieza:

- Monte la canasta ciega o la junta en el portafiltros sin detergente limpiador.
- Coloque el portafiltros en el cabezal del grupo pero no intente cerrarlo.
- Inicia la preparación continua de un espresso.
- Realice un movimiento de apertura-cierre del portafiltros en su sitio sin cerrarlo. Esto hace que el agua fluya alrededor del portafiltros, a través de la superficie de cierre, y lo limpie. Tenga mucho cuidado, ya que esta agua está muy caliente y puede provocar quemaduras.

## Limpieza del pulverizador del cabezal del grupo

- Retire el portafiltros del cabezal del grupo.
- Limpie el pulverizador con un cepillo suave para eliminar cualquier resto de café.





## Estado de la máquina de espresso

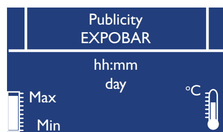


fig. A

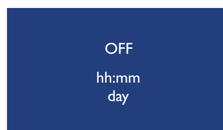
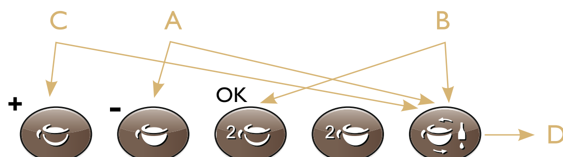


fig. B

La máquina de espresso tiene 3 estados posibles:

- **Estado ON**
  La máquina está activa y lista para preparar espresso. Es el estado que normalmente se activa al encender el interruptor principal (consulte la Fig. A).
- **Estado de espera**
  El interruptor principal está encendido, la máquina de espresso está en estado OFF y esto se muestra en la pantalla (consulte la Fig. B). Para llegar a este estado, comience con la máquina en estado ON. Pulse el botón Continuo sin soltarlo y pulse el botón (2 espresso corto). La máquina mostrará el mensaje "OFF" en la pantalla. Para salir de este estado, pulse el botón (2 espresso corto) y la máquina regresará al estado ON.
- **Estado OFF**
  La máquina de espresso está totalmente desconectada.

## Programación de capacidades mediante botones




A **Encendido y apagado de la caldera del grupo**

Con la máquina en estado ON, pulse Continuo y el botón 1 espresso largo a la vez para activar el modo ON/OFF de la caldera del grupo. (máquinas multi-caldera)

B **Modo de espera**

Pulse sin soltar el botón Continuo y luego pulse el botón 2 espresso corto para activar el modo de espera (solo botonera izquierda)

C **Limpieza automática**

Con la máquina en estado ON, pulse Continuo y el botón 1 espresso corto a la vez para activar la función de limpieza automática.

D **Activación de menús de programación**

Hay 2 niveles de menús de programación a los que se puede acceder mientras la máquina está en estado ON. El primer nivel sirve para ajustar los volúmenes de las bebidas y el segundo para ajustar el reloj/fecha y para visualizar el contador, etc.

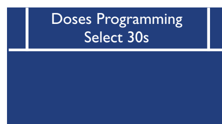



fig. A

- **Para acceder al primer nivel, siga estos pasos:**

  Mantenga pulsado el botón continuo durante más de 8 segundos y se iluminarán todas las luces de la botonera y el botón de continuo parpadeará. Suelte el botón y la pantalla habrá cambiado de acuerdo con la Fig. A.

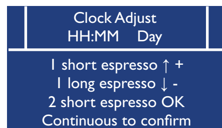
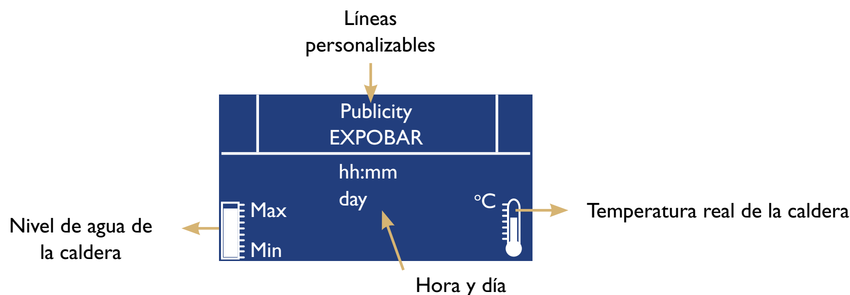



fig. B

- **Para acceder al segundo nivel, siga estos pasos:**

  Mantenga pulsado el botón continuo durante más de 8 segundos y se iluminarán todas las luces de la botonera y el botón de continuo parpadeará. No suelte el botón hasta que la pantalla muestre el ajuste de reloj, de acuerdo con la Fig. B.

## Explicación de pantallas




- Control digital y visualización de la temperatura de la caldera.
- Ayuda en pantalla para reprogramación y ajuste.
- Alarma visual sobre la necesidad de sustituir el ablandador de agua.

## Programación del volumen de espresso

Cada reprogramación de volumen debe realizarse con café recién molido.

En esta sección se explica cómo programar el volumen que va a dispensar automáticamente cada selección del panel de control.

- Mantenga pulsado el botón continuo durante más de 8 segundos y se iluminarán todas las luces de la botonera y el botón de continuo parpadeará.
- A los 30 segundos, pulse cualquier selección que desee reprogramar (1 espresso corto, 1 espresso largo, 2 espresso corto, 2 espresso largo). Observe que se apagan todas las luces salvo la de la selección realizada y la del botón continuo.
- El grupo empieza a dispensar espresso. Cuando alcance el volumen de espresso deseado, pulse el botón de selección que se encuentra iluminado para detener la dispensación. Este volumen se guarda ahora como valor predeterminado.
- Repita este proceso con todas las selecciones que necesite reprogramar.

En el caso de que solo quiera reprogramar una de las selecciones, actúa como se ha descrito antes y reprograme solamente una selección. Las otras selecciones mantendrán los ajustes vigentes.



IMPORTANTE!

Al reprogramar cualquier selección de la botonera izquierda (de cara a la máquina), este volumen se guarda también automáticamente en todas las demás botoneras. Esto solo sucede cuando se programa la botonera izquierda. Si programa cualquier otra botonera, los nuevos ajustes no sobrescribirán los de ninguna otra botonera y solo afectarán al botón seleccionado.

## Programación del volumen de agua caliente

- Mantenga pulsado el botón continuo durante más de 8 segundos y se iluminarán todas las luces de la botonera y el botón de continuo parpadeará.
- Pulse el botón continuo durante menos de 1 segundo. Empezará a salir agua de la boquilla de agua caliente.
- Vuelva a pulsar el mismo botón para detener la dispensación y guardar el nuevo volumen. En cada botonera se pueden guardar volúmenes de agua diferentes.

## Programación de la temperatura del turbovaporizador

- Mantenga pulsado el botón continuo durante más de 8 segundos y se iluminarán todas las luces de la botonera y el botón de continuo parpadeará.
- Sumerja la boquilla de vapor en el líquido que desee calentar.
- Pulse el botón de vapor .
- Cuando el líquido alcance la temperatura deseada, vuelva a pulsar el botón de vapor para detener la máquina y guardar la nueva temperatura.

Programar este botón solo afecta a la temperatura del líquido, no al tiempo de vaporización. Cuando la boquilla electrónica de vapor que tiene la sonda de temperatura alcanza la temperatura programada, se apaga automáticamente. La variación de volúmenes de líquido no afecta a la temperatura.

## Tiempos máximos de seguridad

Cada selección tiene un tiempo máximo permitido de erogación de 5 minutos.

## Acceso al segundo nivel de menús

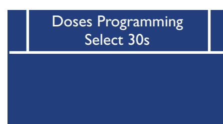


fig. A

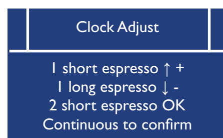


fig. B

- Mantenga pulsado el botón continuo durante más de 8 segundos en la botonera izquierda.
- (Entrando en el primer nivel, consulte la Fig. A). Ahora todas las luces de la botonera se iluminan y el botón continuo parpadea. No suelte el botón continuo hasta que en la pantalla aparezca el mensaje "Clock adjust" (Ajuste de reloj) (consulte la Fig. B). A partir de aquí ya nos encontramos en el menú del segundo nivel.
- Entre en "Clock adjust" (Ajuste de reloj) pulsando el botón (2 espresso corto) o bien navegue por el sistema con el botón (1 espresso corto) o (1 espresso largo).

## Ajuste del reloj, la hora, los minutos y el día

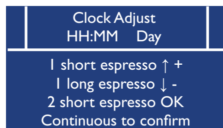


fig. C

- Para ajustar el reloj, pulse el botón (2 espresso corto) mientras en pantalla aparece el mensaje "Clock adjust" (consulte la Fig. C).
- Cuando la hora empiece a parpadear, disminuya o aumente el valor pulsando el botón (1 espresso corto) o (1 espresso largo).

  Cuando alcance el valor correcto, acéptelo pulsando el botón (2 espresso corto).
- Cuando empiecen a parpadear los minutos, disminuya o aumente el valor pulsando el botón (1 espresso corto) o (1 espresso largo).

  Cuando alcance el valor correcto, acéptelo pulsando el botón (2 espresso corto). En este momento ya puede ajustar el día de la semana del mismo modo( , y ).
- Una vez ajustados todos los valores y confirmados con el botón (2 espresso corto), la pantalla pasa a mostrar el siguiente menú.

## Encendido/Apagado automático

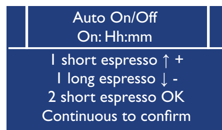



Fig. A

- Después de aceptar el ajuste realizado en la hora y el día pulsando el botón (2 espresso corto), se activa la programación de la función automática de ON/OFF (consulte la Fig. A).
- Para modificar la hora a la que la máquina activa automáticamente el estado "ON" mientras la hora está parpadeando, disminuya o aumente el valor pulsando el botón (1 espresso corto) o (1 espresso largo).

  Cuando alcance el valor correcto, acéptelo pulsando (2 espresso corto). En este momento empiezan a parpadear los minutos para que pueda ajustarlos del mismo modo ( , y ).

Nota

Por defecto, el primer valor será: On: - - : - -. Esto significa que la función está deshabilitada. Tan pronto como modifique el valor y sea diferente de - - : - -, la función se habilitará. Si prefiere dejar esta función deshabilitada, solo tiene que aceptarla pulsando el botón (2 espresso corto) mientras el valor ajustado es - - : - - .

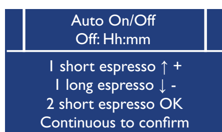



Fig. B

- Ahora que lo que parpadea automáticamente es la hora OFF, disminuya o aumente el valor pulsando el botón (1 espresso corto) o (1 espresso largo). Cuando alcance el valor correcto, acéptelo pulsando el botón (2 espresso corto). En este momento empiezan a parpadear los minutos para que pueda ajustarlos del mismo modo( , y ). Con esta confirmación final, la pantalla pasa al siguiente menú (consulte la Fig. B).
- Si ha asignado horas ON y OFF automáticas, se puede activar un día libre en la máquina para que no se encienda ese día. El menú de día libre no aparece si no se han ajustado previamente las horas de ON/OFF automáticas (consulte la Fig. C).
- Para ajustar el día OFF, disminuya o aumente el valor pulsando el botón (1 espresso corto) o (1 espresso largo).

  Cuando alcance el valor correcto, acéptelo pulsando el botón (2 espresso corto).

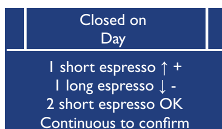



Fig. C

Nota

Por defecto, este ajuste será: - - : - -. Esto significa que la función está deshabilitada. Tan pronto como modifique el valor y sea diferente de - - : - -, la función se habilitará. Si prefiere dejar esta función deshabilitada, solo tiene que aceptarla pulsando (2 espresso corto) mientras el valor ajustado es - - : - -

## Contadores

Hay 4 contadores disponibles:

- Litros de agua que han atravesado la máquina (sirve para saber en qué momento es necesario realizar una descalcificación)
- Cantidad total de erogaciones de café y de agua caliente
- Erogaciones de café por botonera de dosis

## Acceso a contadores

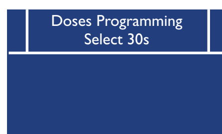


Fig. A

- Mantenga pulsado el botón continuo durante más de 8 segundos en la botonera izquierda (consulte la Fig. A).

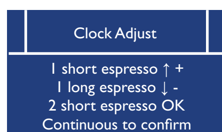


Fig. B

- (Entrando en el primer nivel, Fig. A). Ahora todas las luces de la botonera se iluminan y el botón continuo parpadea. No suelte el botón continuo hasta que en la pantalla aparezca el mensaje "Clock adjust" (consulte la Fig. B). A partir de aquí ya nos encontramos en el menú del segundo nivel.

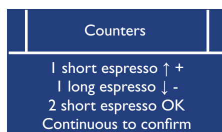


Fig. C

- Pulse brevemente el botón continuo y en la pantalla aparecerá la opción "Counters" (consulte la Fig. C).

## Posibles fallos

| Fallos producidos por los posos | |
|---|---|
| El café no sale a la temperatura adecuada: | Los tubos de salida de los intercambiadores de calor están atascados por los posos |
| El agua no sale de los grupos: | Los posos bloquean el paso del agua |
| El origen del noventa por ciento de los fallos es la acumulación de posos en la máquina por no realizar ninguna operación de tratamiento de agua. Es muy fácil prevenir este tipo de fallos con solo realizar un mantenimiento periódico del ablandador de agua. | |
| **Problemas causados por los ajustes del molinillo** | |
| El café sale muy rápido: | Ajuste el molinillo, el ajuste de grosor es demasiado grande |
| El café sale muy lento: | Ajuste el molinillo, el ajuste de grosor es demasiado fino |
| Si observa cualquier fallo de funcionamiento en la máquina de café, póngase en contacto con el servicio técnico. | |

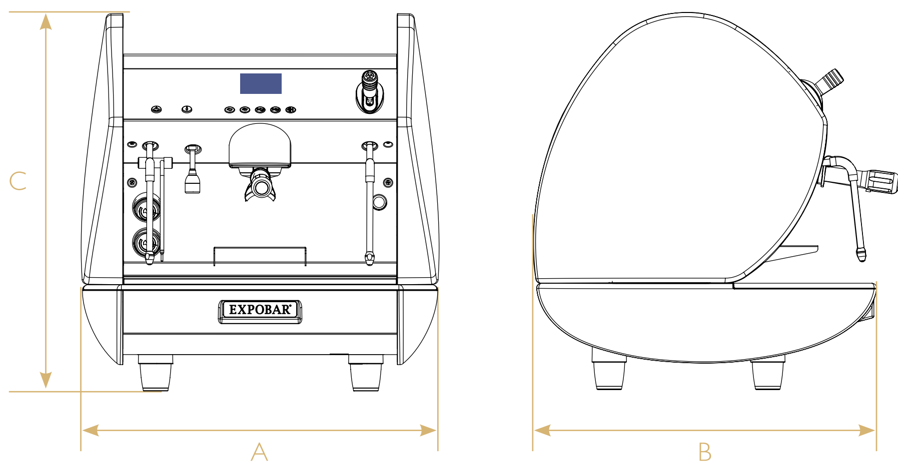
### Recomendaciones

- Se recomienda limpiar el cabezal del grupo sin jabón todos los días. Utilice solo la canasta-filtro ciega y agua.
- Se recomienda limpiar el cabezal del grupo con detergente para espresso (tal y como se describe en este manual) como mínimo una vez al mes.
- Se recomienda sustituir periódicamente el ablandador de agua, de acuerdo con el intervalo de posos que se describe en la etiqueta del ablandador de agua.
- Utilice granos de café espresso recién molidos para obtener las mejores propiedades, aroma y sabor a la hora de dispensar una bebida.
- Con el fin de obtener una buena bebida espresso, recuerde que tanto el cabezal del grupo como el portafiltros deben estar calientes y a una temperatura constante. Mantenga el portafiltros colocado en el cabezal del grupo cuando no lo esté utilizando.

### Precauciones

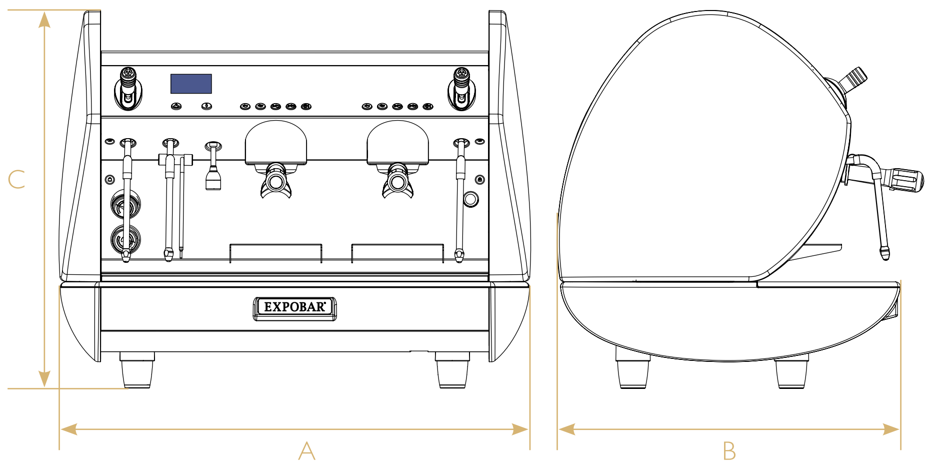
- Al dispensar espresso, no intenta extraer el portafiltros. Podría salir proyectada agua caliente a alta presión y provocar quemaduras o lesiones graves.
- Nunca intente acceder al interior de la máquina. Esto solo puede hacerlo un técnico autorizado.
- No introduzca ningún tipo de objeto a través de las aberturas y orificios de ventilación de la máquina.
- Compruebe con frecuencia la bandeja de goteo y asegúrese de que se vacíe bien toda el agua.

## Grupo Carat 1




| Modelo | A | B | C |
|---|---|---|---|
| Carat 1GR estándar | 586mm | 563mm | 620mm |
| Carat 1GR con turbovaporizador | 586mm | 563mm | 620mm |
| Carat 1GR con turbovaporizador y botones táctiles | 586mm | 563mm | 620mm |

## Grupos Carat 2




| Modelo | A | B | C |
|---|---|---|---|
| Carat 2GR estándar | 774mm | 563mm | 620mm |
| Carat 2GR con turbovaporizador | 774mm | 563mm | 620mm |
| Carat 2GR con turbovaporizador y botones táctiles | 774mm | 563mm | 620mm |

Para que se mantenga la validez de la garantía, deberán haberse observado las condiciones de mantenimiento de acuerdo con nuestras instrucciones, habiéndose puesto especial cuidado y habiéndose tramitado la reclamación de la garantía sin demora.

El aparato en cuestión no debe usarse durante el servicio de espera si existe el riesgo de que se produzcan más daños o desperfectos.

La garantía no cubre el consumo de suministros tales como piezas de cristal, ni cuestiones como el mantenimiento normal por limpieza de filtros, la contaminación de agua, la formación de depósitos de carbonato cálcico o problemas por valores incorrectos de voltaje, presión o cantidad de agua.

La garantía no cubre daños por deficiencias causadas por un manejo y un funcionamiento incorrectos del aparato.

**SERVICIO TÉCNICO**
**Contacte con su proveedor**

**Su proveedor**

- - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - -

- - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - -

- - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - -

crem®
INTERNATIONAL

www.creminternational.com